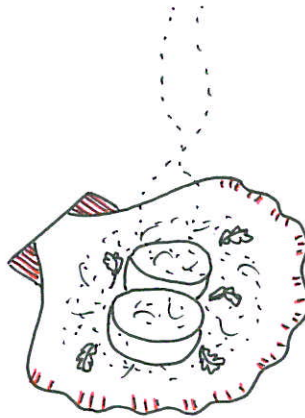


In de schelp gegratineerde coquilles (4 personen)

Bereiden : 5 minuten
In de oven : 10-15 minuten

Nodig:

- 8 coquilles (+ 4 losse schelpen)
- 1 sjalotje, fijn gesneden
- paar takjes peterselie, fijngehakt
- zout & (witte) peper
- scheutje room
- 4-6 el paneermeel (liefst vers)
- klontje boter



Doen:

Oven voorverwarmen op 200 °C

Tip!

Neem geen diepvriescoquilles, die zijn vaak waterig...



Leg in elke schelp 2 coquilles. Strooi het fijn gesneden sjalotje en de peterselie erover. Zout & peper. Schenk in elke schelp een scheutje room. Strooi er een beetje paneermeel over. Leg bovenop een klontje boter.

Schuif de schelpen voorzichtig in de oven. Na ± 10-15 minuten zijn ze goudgeel. Meten serveren.

vraag de visboer of hij ze schoonmaakt
de coquilles dus
Tip!



Maar zorg wel dat je de schelpen meekrijgt!

Tip!

Vers paneermeel maak je van fijn gemalen (wit) brood



Je kunt het brood eerst drogen in de oven (late stand)

Varianten:

Je kunt eindeloos variëren op dit gerecht, afhankelijk van wat je in huis hebt. Probeer eens dille in plaats van peterselie. Ringetjes lente-ui in plaats van een sjalotje. Wat Hollandse garnaltjes erbij. Of voeg eens een scheutje witte wijn toe. Of een drupje balsamico zijn. Etc, etc.